

# LA ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA



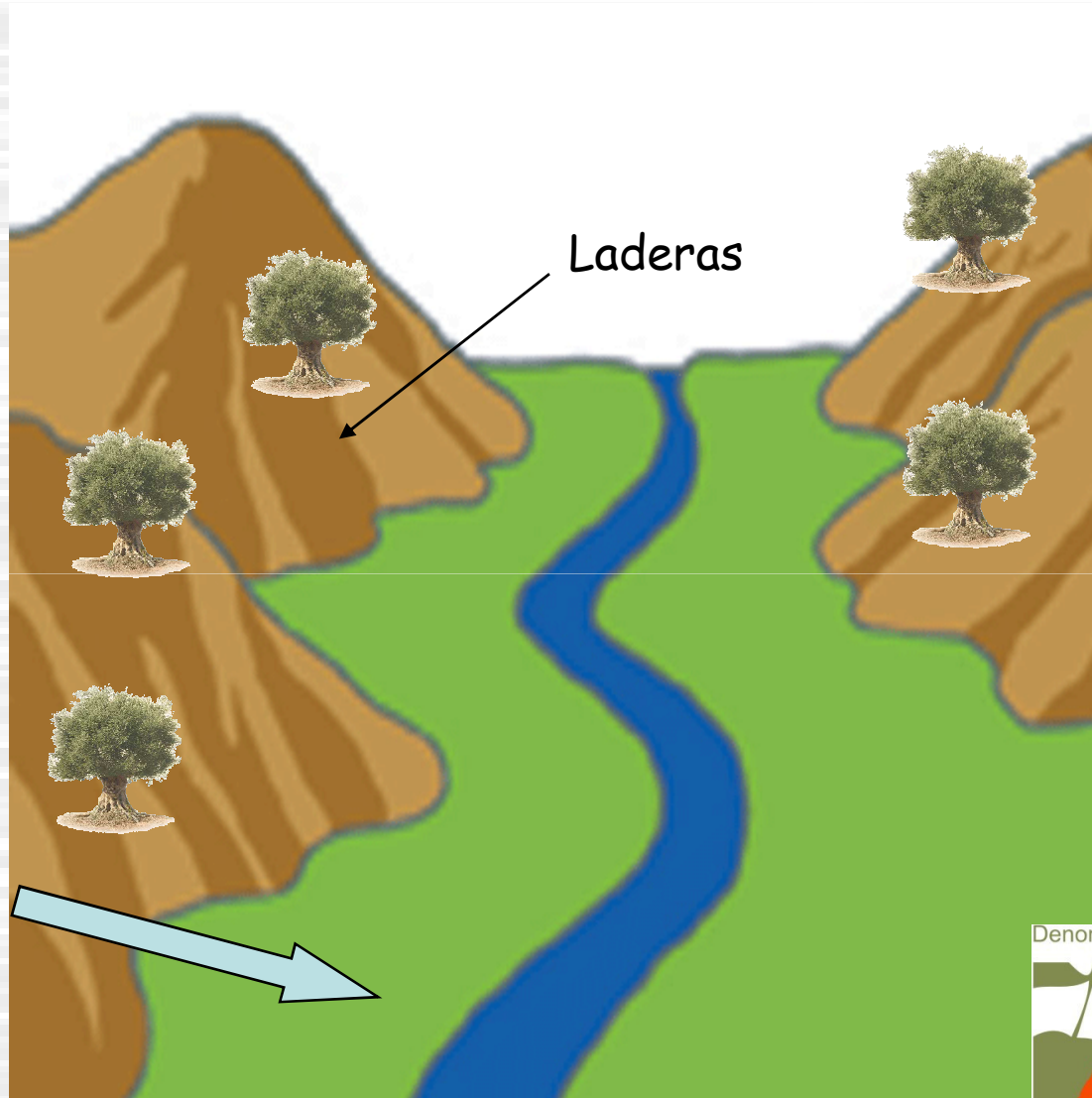
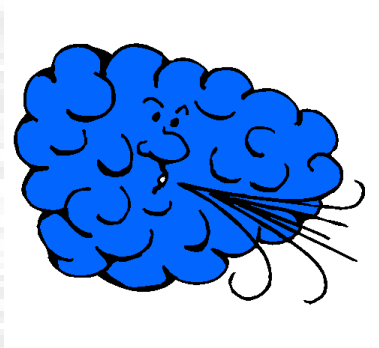
Denominación de Origen Protegida



# ¿Dónde se producen las aceitunas Aloreñas de Málaga?



# Características del Valle del Guadalhorce



Laderas

Río Guadalhorce

Denominación de Origen Protegida



# Pasos a seguir para elaborarlas

1º Se recogen



2º Se clasifican y se lavan



3º Se parten



4º Se echan en Salmuera



5º Se aliñan



6º Se envasan







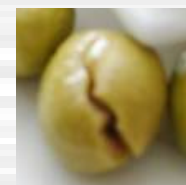
# 1º Recolección

La aceituna Aloreña de Málaga se recoge manualmente, a esta forma de recolección se le llama ordeño



¿Cuándo se recogen?

HUESO FLOTANTE



## 2º Se clasifican



Se separan por  
tamaños



Se quitan las que  
están estropeadas



### 3º Se parten



La aceituna se machaca de forma que el hueso se queda dentro sin romperse





4° Se echan en Salmuera



La prueba del huevo

Agua + sal



# Formas de preparación



*Verdes Frescas*

3 días

Cámaras  
frigoríficas

*Estilo Tradicional*

20 días

Patios bajo  
sombrajos

*Curadas*

90 días

Fermentadores





# 5º Se aliñan

Hinojo

Tomillo



Pimiento rojo

Ajo



## 6° Se envasan



curadas



tradicionales

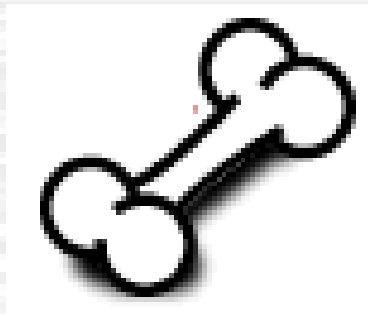


Verdes frescas



## Propiedades Nutritivas de las Aceitunas Aloreñas de Málaga

Calcio → Huesos  
Fibra → Intestino  
Vitaminas → Crecimiento  
Ácido oleico → Corazón

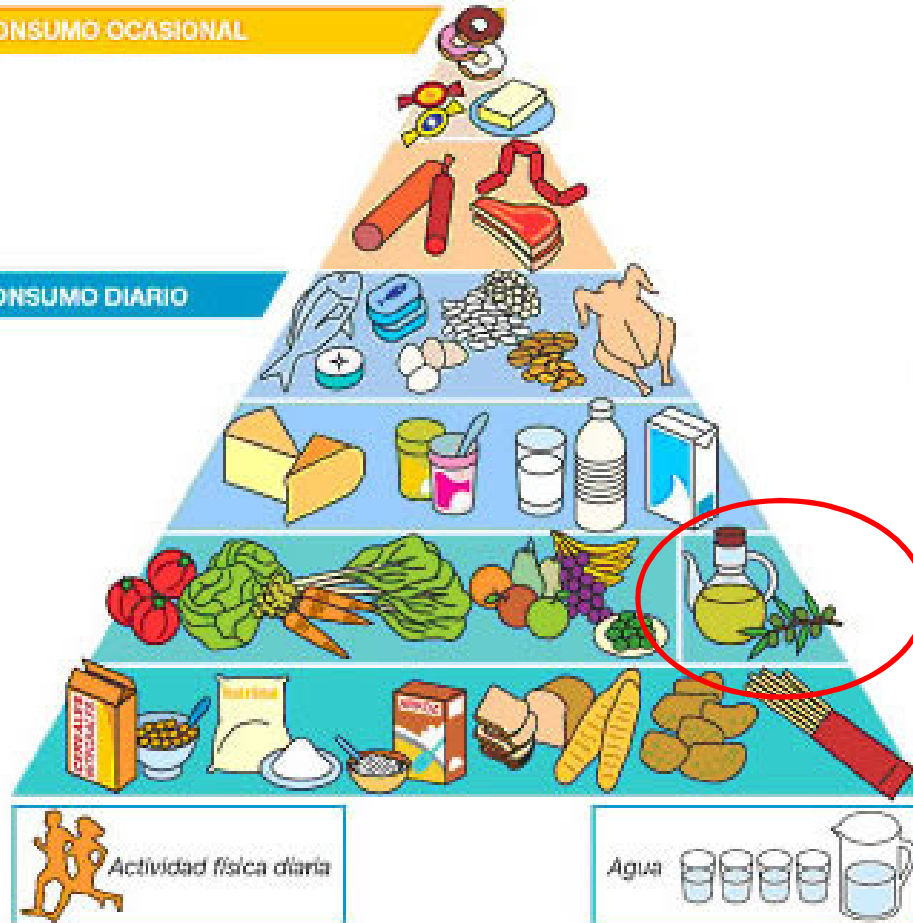


# Pirámide Alimenticia

Pirámide de la Alimentación Saludable (SENC, 2004)

CONSUMO OCASIONAL

CONSUMO DIARIO



Consumo diario





# LA PATA NEGRA DE LAS ACEITUNAS DE MESA





# ¿Quién responde?

- ¿Cómo se llama la recolección manual de la aceituna Aloreña de Málaga?
- ¿Dónde se produce esta aceituna?
- ¿Cómo se llama la mezcla de agua y sal dónde se echan las aceitunas?
- ¿Sabes alguna propiedad nutritiva que tiene la Aceituna Aloreña?
- Al hueso de la Aceituna Aloreña se le llama...
- ¿Cómo se llama el líquido que se extrae de la aceituna?



# MUCHAS GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

